

PETIT GUIDE DE LA FERMENTATION SOCIALE

POUR TOUS CEUX QUI VEULENT FAIRE BOUGER ENSEMBLE LE MONDE QUI LES ENTOURE

Ce fanzine est le fruit d'une réflexion initiée suite à l'expérimentation menée par le Ferment Lab à Strasbourg.
Elle avait pour objectif, l'initiation des acteurs aux méthodes de fermentation alimentaire utilisées à Strasbourg.

A l'image de la fermentation alimentaire, ce fanzine souhaite documenter le processus de fermentation sociale. Il a pour but de partager une méthode de co-construction inspirée de la fermentation. Ce livret contient des pistes, un glossaire et des éléments inspirations pour se lancer dans l'aventure.
Il s'adresse à tous ceux qui souhaitent initier un projet afin de lancer une dynamique de transformation de territoire.

CONTEXTE

Strasbourg, laboratoire de demain

Penser le présent et l'avenir de Strasbourg à travers la mise en place de laboratoires citoyens. Des chercheurs, artistes,penseurs, entrepreneurs ou habitants peuvent tester, fabriquer et partager autour de la mobilité et les énergies renouvelables ; la nourriture et les agricultures en ville ; les objets et savoir-faire du quotidien. L'idée est de faire de l'identité multiple (étudiante et cosmopolite) de Strasbourg,le terreau de réflexion pour expérimenter. La méthode utilisée est celle du Design thinking qui permet de réinterroger des problèmes de société par un état d'esprit et des méthodes inspirées du design. Cela permet de mieux comprendre les situations en impliquant un maximum d'acteurs : habitants, agents territoriaux et professionnels.

FANZINE COMME OUTIL DE CO-CONSTRUCTION

Un fanzine est un « journal libre »,publié sous l'égide du *Do it yourself* (« faites-le vous-même »). Ce mode permet à des personnes de documenter un savoir, une connaissance ou une pratique de manière collaborative.
Concevoir un fanzine revient à co-construire le contenu et la forme.
1ère étape : décider collectivement du contenu et du public visé

★ Définir les contenus
★ Se répartir la production des contenus (texte, dessin, photo, schémas..)

2ème étape : rassembler le matériel pour couper/coller

★ Stylos
★ Feutres
★ Ciseaux
★ Papiers

3ème étape : réaliser les différentes planches du fanzine
4ème étape : effectuer les copies
5ème étape : rassembler les copies avec une aggraphe
6ème étape : diffuser

La fermentation sociale

Nous avons tous connu le processus de fermentation responsable de l'agréable saveur que procure la dégustation d'un fromage tout comme la crainte que nous inspire l'expérience scientifique culinaire de ce même fromage qui hiberne dans notre frigo depuis trop longtemps.

Retour en cours de chimie ! La fermentation est un processus métabolique naturel de transformation d'un glucide (d'un sucre) en alcool ou en acide. Les bactéries et la levure sont notamment des substances qui déclenchent ce processus et permettent d'en faciliter le déroulement. Tout processus de fermentation procure de nombreux bienfaits qui vont au-delà de la simple conservation. La fermentation sociale est donc ce processus de transformation d'un territoire par l'interaction d'agents actifs (citoyens, acteurs locaux et professionnels) autour d'un projet de depart (les produits fermentables). Un processus de fermentation sociale permet de valoriser les compétences et savoirs de chacun et de les engager sur un chemin qui n'est pas figé.

GLOSSAIRE

Fermentation :

La fermentation est un processus naturel de transformation que l'homme a appris à maîtriser. Ce processus vise la conservation et l'amélioration d'aliments et nécessite une mise en condition. Une fois mis lancé, il a besoin de temps mais il se déroule par lui-même.

Fermentation sociale:

La fermentation sociale est un processus de transformation sociale inspiré par la fermentation alimentaire . Une mise en condition des acteurs, des idées, des savoirs et des projets permettra le déclenchement d'un processus qui se déroule ensuite par lui-même et qui nécessite du temps.

Co-construction :
Un terme un peu plus scientifique pour DIWO (voir ci-dessous)

DIY // DIWO, Do-it-yourself // Do-it-with others (faites-le vous même et faites le avec d'autres)

sont des principes clé du SHADOK. Ils impliquent plaisir de création, bricolage et apprentissage ouvert.Ce sont aussi les piliers de la fermentation sociale

Hacking:

Utilisé surtout dans la sphère informatique, le terme "hacking" désigne les activités visant à détourner une objet de sa fonction première(et ceci dans de nombreux domaines), dans le but de résoudre ou d'aider à résoudre des problèmes.

RECETTE DE LA FERMENTATION SOCIALE

1. Anticiper, préparer, réunir les outils et le matériel
2. Reunir tous les acteurs
3. Donner envie de travailler ensemble
4. Expliquer les règles du jeu partager les responsabilités
5. Malaxer et mettre en bocal les idées des participants : le brainstorming
6. Pour personnaliser la recette = ajouter son grain de sel
7. Ne pas oublier de documenter
8. Changer de posture devenir un participant parmi d'autres
9. Lancer le processus, puis...
10. ...laisser faire, lâcher prise, laisser reposer et fermenter le temps qu'il faut

Vous pouvez ajuster l'assaisonnement pendant la période de fermentation –

Veillez néanmoins à ne pas trop épicer l'ensemble

Bonne dégustation !

Ingrédients

Des personnes motivées
Des personnes ressources
Des outils
Un projet
Des savoirs
Un tiers lieu
De l'engagement
De la bienveillance
Liberté
Echange
Partage des informations
Organisation spontanée

FERMENTER, C'EST METTRE EN CONDITION

1.Anticipation

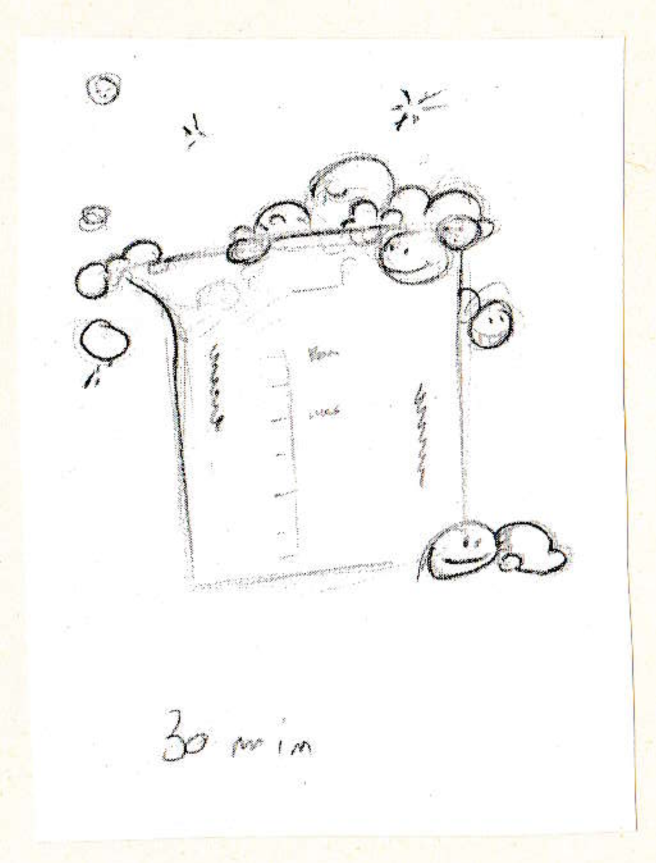
Connaissance des besoins et du public cible
Anticiper les outils nécessaires, et les préparer
Identifier les contraintes

2.Choix du lieu du départ, un lieu pertinent en termes de

-Comfort
-Accessibilité
-Fonctionnalité(ordi, internet, point deau, imprimante, ...)
-Position géographique
-Prix
-Symbolique

3.Choix de la temporalité, en fonction de/du

-Moment de l'année
-Durée
-Rythme
-Disponibilité du public
-Investissement prévisible du public
-Possibilités d'évolution co-construite



FERMENTER, C'EST MOBILISER

Mobiliser le grand public

La communication grand public, ça ne suffit pas !

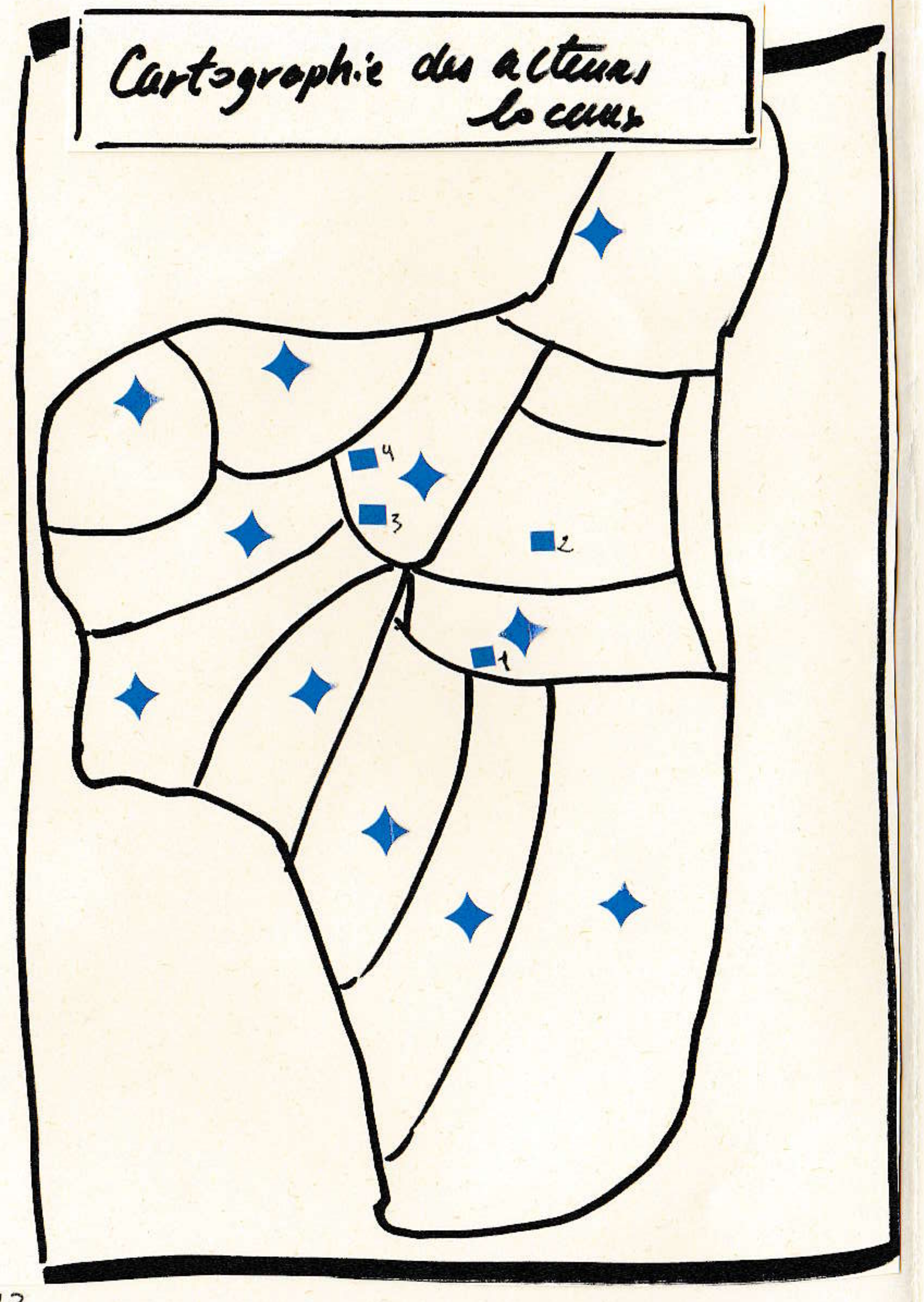
* Passer du « One to One » au collectif
* Rester ouvert aux propositions des participants. (ex. Les prendre en note et rebondir dessus)
* Qui est éloigné? Les publics des institutions et/ou les institutions des publics ?
* Favoriser l'immersion comme nouvelle façon de penser le diagnostic
* Poser un cadre (ex : une charte) permet de ne pas frustrer les participants
* Construire des objectifs atteignables en ouvrant sur tous les champ des possibles
* Sensibiliser les relais territoriaux sur votre travail (centres sociaux, bailleurs, éducateurs, associations, réseaux communautaires, « personnalités » du territoire, ...)
* Formaliser les productions des participants en prototype à l'aide des outils du Shadok

Mobiliser : une question de temps !

Choisir la bonne période pour engager les acteurs
Choisir une durée pertinente (pas trop long ni trop court)

Mobiliser les relais territoriaux ?

Prenez un petit déjeuner !
Dans certains territoires de Strasbourg, des petits déjeuners de partenaires sont organisés pour créer des liens entre les partenaires, faciliter la communication et la transmission d'informations. N'hésitez pas à y participer pour presenter votre projet.
Plus d'infos sur Strasbourg.eu



Pour commencer...

Centre socio-culturels

1 Maison des ados
Maison des potes
2 Maison des associations
3 Céméa - Mouvement national d'éducation nouvelle

ASTU - Actions citoyennes interculturelles
Nadi Chaabi - Club des parents - Elsau
Association culturelle Eveil Meinau
AMI Hautepierre - (Animation-médiation-insertion)
Calima - Coordination Alsacienne de l'Immigration Maghrébine - Hautepierre
AMSED - Mobilité, Inclusion et Diversité Culturelle
Association Par enchantement - Koenigshoffen
Association LUPOVINO (LUtte POur une VIe Normale)-Polygone

Autres acteurs :
Conseil des résidents étrangers
Makesense - Entreprenariat social
Makerforchange - Créateur de liens intercommunautaires

POSTURES

Quelques principes à induire ou à exprimer : la suspension du jugement, l'écoute active et empathique, l'authenticité, la bienveillance, l'égalité de parole, l'ouverture aux autres et à leurs idées avec la contrepartie d'accepter de lâcher ses propres peurs et certitudes.



Quelques règles en tant qu'animateur/facilitateur :

* Rappeler l'agenda et l'objectif de la rencontre
* Construire et faire respecter un climat favorable à la bonne tenue de la rencontre.
* Stimuler le groupe: questionner et reformuler souvent
* Utiliser des outils de facilitation qui permettent à la créativité de chacun de s'exprimer. Cf energizer et ice-breakers
* Ecouter ce qui est dit et percevoir ce qui n'est pas dit et mériterait de l'être
* Faire des synthèses régulières d'avancement
* Créer les conditions pour que chacun s'implique dans le processus et que personne ne reste en position d'observateur
* Responsabiliser : faire prendre en note par exemple les points marquants de l'échange et du processus
* S'assurer de l'adhésion de tous aux décisions prises
* Rester neutre sur le contenu
* Valider avec l'ensemble des participants le résultat obtenu

LES OUTILS

Energizer et ice-breakers

Les "energizers" sont des exercices courts utilisés par les facilitateurs et les animateurs et bien d'autres, pour - littéralement - remettre de l'énergie dans un groupe. En principe, il fait appel à la créativité et le corps en même temps de manière ludique. Par exemple, les exercices pour former des groupes : une façon rapide de répartir un groupe de manière aléatoire est de demander au premier participant de dire "1", celui à sa gauche "2", etc. jusqu'à 4 (s'il s'agit de former 4 groupes), et puis de recommencer de 1 à 4, et ainsi de suite jusqu'à ce que tout le monde ait dit un chiffre. Le groupe 1 se regroupe, etc.

Où trouver des idées d'energizers? Puisez dans votre expérience (personnelle, associative, professionnelle), dans celle des autres participants pour tester de nouvelles pratiques. Pour vous aider et pour commencer: consultez les nombreuses energizers et ice-breakers dans

* 100 façons d'animer un groupe: jeux à faire lors d'ateliers, de réunions,
* Du Je au Nous

INTERVIEW DU FERMENT LAB

So you wonder what social fermentation is ? Well I have to admit , it's not terms that I use very often, and not in an everyday life situation. But I can have a sense of what fermentation is, and maybe how that relates to the development of a social space or a community.
So, a fermentation is setting up conditions for different elements to interact and grow, in this case, bacteria, at different paces. Then it's something which has unexpected outcomes, it can go in many different directions, but the initial arrangement is what starts things.
And in our case, in our process here, in ferment Lab, we are trying to set up, or we're setting up social arrangements through doing things together, and in this case actually making ferments, to develop a sort of social space, maybe a temporary community, around ferment Lab, and hopefully in the process, friendships and other relations, whether they're professional or not, which is with unexpected direction. You don't know where it's gonna go. For me this will quite a nice summary of what social fermentation could be.



Do you have a synonym of social fermentation?

Life?

How do you see social fermentation as a codesigned process?

Well, in our case we have actually set up situations where there is enough space for people to decide for themselves how they want to flavour things, to carry on with the metaphor,
So the co-design is in the meeting between those who set up the elements and those who decide to make the most of these elements, according to their own flavour.

LES APPORTS THÉORIQUES

Pédagogie radicale

La pédagogie radicale est un concept défini par Timothy Mc Gettigan (1999) dans le journal du même titre. Il observe deux usages de ce terme : un premier courant pour lequel la pédagogie radicale implique l'analyse des aspects profondément politiques des institutions et pratiques de l'éducation et l'orientation vers une transformation sociale radicale. Pour d'autres, la pédagogie radicale évoque les évolutions de pointe dans le champ de l'éducation, les innovations des théories, méthodes et pratiques qui permettraient de réinventer les processus d'apprentissage et enseignement.
Ces deux aspects lui semblent très liées : la pédagogie radicale aborde les questions d'éducation le plus largement possible pour permettre une évolution dans la transmission des savoirs et des savoirs faire pour servir au mieux aussi bien ceux qui apprennent que ceux qui souhaitent transmettre.
Pour en savoir plus:

MC Gettingan (1999). *What is Radical Pedagoy.*

Effectuation

Le terme « effectuation » désigne à la base une méthode d'entrepreneuriat qui voit tout projet entrepreneurial comme un processus social qui se construit avec d'autres Il a été mis en lumière Saras Sarasvathy, professeur d'origine indienne à la Darden School of Business.
L'effectuation se base sur 5 grands principes, tout à fait transposables pour des projets de fermentation sociale :

1. Démarrez avec ce que vous avez :
   c'est à partir des ressources possibles que le projet va être défini
2. La perte acceptable :définir ce qu'on est prête à investir et ce qu'on est prêt à perdre
3. Le patchwork fou. Le résultat n'est jamais connu à l'avance et dépend des personnes qui s'ajoutent au projet, qui apportent des ressources. Tout projet est vu comme émergent, évolutif, et le fruit d'interaction.
4. Tirer parti des surprises, appelé aussi « La limonade, car inspiré du proverbe américain : If life gives you lemons, make lemonade !)
5. Rien n'est inéluctable, rien n'est inscrit

Pour en savoir plus

La conférence TED de Saras Sarasvathy, sur effervea.com/blog